

Indische Vorspeise: PAKORA

April 2006

Zutaten für 20 Portionen:

650 g Kichererbsenmehl (Gram –Flouwer)
2 Tl. Salz
1 Tl. Chilipulver (od. China Gewürz)
2 Tl. Kreuzkümmel (besser: „Garam Massala“ fertige ind. Gewürzmischung)
Ca. 700 ml Wasser
1 Tl. Backpulver
600 g Auberginen,
600 g Blumenkohl/ Kartoffeln/ Gemüse
600 g Zwiebeln
2 grüne Chilischoten
Öl; zum Frittieren

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Alle Gewürze und das Backpulver untermischen. Langsam kaltes Wasser dazugießen und glatt rühren. Der Teig soll **sehr** dickflüssig sein. Den Teig 10 Minuten quellen lassen.

Auberginen waschen, in 5-8 mm dicke Scheiben schneiden, SALZEN!!!

Gemüse in 5-8 mm dicke Scheiben schneiden, Blumenkohl in kleine Röschen brechen

Zwiebeln in feine Ringe schneiden und auseinander drücken,

Chilischote entkernen und in dünne Ringe schneiden.

Öl auf 180°C in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Nacheinander die Gemüsestücke im Teig wenden und im heißen Öl goldbraun ausbacken (jeweils ca. 5-7 Minuten). Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. und im Backofen bei 100°C warm halten.

Zwiebelringe und Chili Ringe in den Teig geben (+ evt. etwas Erbsmehl zum andicken), flachgedrückte Zwiebel-Teig Bällchen im Öl goldgelb backen.

Mit Chutney und Raita servieren.

Dipp:

1. Minzesoße:

Minze (im Glas), Naturjoghurt,
Zitrone, Salz, Zucker (nach Geschmack)
- alle Zutaten verrühren

2. Tomaten Chutney

2 mittelgr. Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen + gleiche Menge Ingwer, Salz, Chili u./od. „Garam Massala“,
evt. 1 Nelke, Zucker, Essig, 500 g Tomatenpüree, Öl
Feingehackte Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer mit den Gewürzen glasig anbraten, mit dem
Tomatenpüree mind. ½ Stunde offen köcheln lassen und mit Chili, Salz, Essig, Zucker abschmecken.

Guten Appetit

Rezeptur: Jagjeewan Hahn, 04.2006